



Fromages et produits laitiers du Grand Entremont

Raclette du Valais AOP

Les Raclettes du Valais AOP de nos laiteries

Orsières
Bagnes 1
Bagnes 4
Bagnes 25
Bagnes 30
Bagnes 98

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Lourtier, 078/ 646 27 50
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40

Les Raclettes du Valais AOP de nos alpages

Bagnes-Chaux
Bagnes-Mille
Bavon
Le Coeur
Le Lein
Lettaz
Peule
Tronc

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Samuel Soulier, 079/ 350 18 52
Lionel Jacquemettaz, 079/ 412 77 41
Philippe Marquis, 079/ 842 54 07
Alpage du Lein, Famille Michellod, 079/ 567 46 25
Jean-Marie Moulin, 449 57 70
Alpage de la Peule, Nicolas Coppey, 079/ 290 34 93
Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18



Mélanges à Fondue

Mélange à fondue d'Etiez
Mélange à fondue d'Orsières
Mélange à fondue de Champsec
Mélange à fondue de Liddes
Mélange à fondue de Verbier

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes



Tommes et autres fromages au lait de vache

Les tommes et fromages de la ferme

La p'tite tomme de Mauricette bio
Le p'tit crémeux de Mauricette bio
Sérac de vache de Mauricette bio
Le p'tit frais des Glariers curry
Le p'tit frais des Glariers bruschetta
Le p'tit frais des Glariers ail et fines herbes
Le bleu de Mauricette

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Les tommes et fromages d'alpage

Tomme de vache de la Chaux
Sérac de vache de la Chaux
Tomme de la Peule
Tomme du Tronc
Sérac du Tronc
Tomme du Lein

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Alpage de la Peule, Nicolas Coppey, 079/ 290 34 93
Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Alpage du Lein, Famille Michellod, 079/ 567 46 25

Les tommes et fromages de nos laiteries

Tomme la Vollégearde d'Etiez
Fromage l'Armaney d'Etiez
Fromage Mi-Gras d'Etiez
Fromage Vieux d'Etiez
Fromage Mi-Vieux d'Etiez
Sérac d'Etiez
Fromage Mi-Gras d'Orsières
Fromage Vieux d'Orsières
Tomme du Clocher d'Orsières
Sérac d'Orsières
Tomme Via Francigena d'Orsières
Tomme Catogne d'Orsières
Tomme Edelweiss / Pam 13*
Fromage à rebibes d'Orsières
Tomme Brunsonintze blanche de Champsec
Tomme Brunsonintze de Champsec
Tomme Célibataire de Champsec
Fromage Vieux de Champsec
Fromage à la coupe de Liddes
Tomme de Liddes
Tomme du Bougne de Verbier
Tomme la Catelle de Verbier
Sérac de Verbier
Fromage à la truffe de Verbier

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes



Fromages au lait de chèvre ou brebis

Fromage de chèvre de la Chaux

Sérac de chèvre de la Chaux

Séré de chèvre de la Chaux

Fraîche de chèvre de la Chaux

Affiné de chèvre de la Chaux

Pyramide de chèvre de la Chaux

Bûche de chèvre de la Chaux

Tartare fromage frais de chèvre de la Chaux

Tomme de brebis de la bergerie du Fregnoley

Tomme de chèvre de la bergerie du Fregnoley

Fromage à raclettes de brebis de la bergerie du Fregnoley

Fromage à raclettes de brebis de la bergerie du Fregnoley

Bleu de brebis de la bergerie du Fregnoley

Le p'tit chèvre de Mauricette

Fromage frais de chèvre du Col du Lein

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Alpage du Lein, Famille Michellod, 079/ 567 46 25

Laits, beurre, yaourts

Yaourts aux arômes de saison de la Chaux

Beurre d'Etiez

Beurre d'Orsières

Beurre salé d'Orsières

Lait de vache de la Ferme des Champs Morins

Lait pasteurisé d'Orsières

Yaourts aux arômes de saison de Verbier

Beurre de Verbier

Lait de chèvre du Fregnoley

Lait de brebis du Fregnoley

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Cédric Terrettaz / Ferme des Champs Morins, 079 / 379 86 48

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38



Plantes Bio du Grand Entremont

Tisanes

Infusions bio aux plantes aromatiques (divers mélange à base de menthe, alchémille, verveine, aspérule odorante, camomille, épilobe, guimauve, hyspope, prêle, mélisse, thym, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

Infusions bio de sauge, de menthe, de verveine, de camomille, de thym et de mélisse du St-Bernard

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Herbes pour assaisonnement

Bouquet aromatique de montagne bio "Salade" du St-Bernard (sarriette, livèche, thym, basilic)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Bouquet aromatique de montagne bio "Fondue" du St-Bernard (thym, basilic, sarriette, livèche, sauge, romarin, marjolène, estragon)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Bouquet aromatique de montagne bio "Bouquet" du St-Bernard (thym, basilic, sarriette, romarin, livèche, sauge, estragon, marjolène)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Mélanges aromatiques bio en poudre (à base de thym, sauge, origan, sarriette, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

Mélanges aromatiques bio en feuilles/fleurs (à base de thym, sauge, sarriette, menthe, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36



Miels de montagne du Grand Entremont

Miel de Sembrancher, Eric Bender

079 / 449 60 93

Miel d'Orsières du Rucher "Coppey Frères"

079 / 831 91 30

Miel du Val de Bagnes de Pierre Besse

079 / 449 48 32

Miel du Val Ferret de Clément Formaz

079 / 783 33 87

Miel du Val Ferret de Stéphane Dorsaz

078 / 817 00 66

Miel du Val Ferret de Michel Rausis

079 / 220 71 42

Miel de Chandonne de Jean-Baptiste Moulin

079 / 607 82 23

Miel d'Orsières de Dransnergie

Bertrand Coppey 079 / 831 91 30

Miel de Versegères Jean-Louis Gabbud

079 / 784 04 67



Produits carnés du Grand Entremont

Saucisse d'Entremont

Saucisse d' Entremont de BTB
Saucisse d'Entremont des Salaisons de Bagnes

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29
Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01

Autres salaisons

Pavés de Highland poivre/ thym/herbes
Salaison de bœuf de BTB
Salaison de bœuf d'Hérens d'Alexis Maye
Salaison de boeuf de la Ferme des Biolles
Salaison de boeuf Bio de la Ferme des Glariers
Salaison de bœuf de Thierry Maret
Salaison de bœuf des Salaisons de Bagnes
Saucisse sèche d'Hérens d'Alexis Maye
Saucisse d'Hérens de la Ferme des Biolles
Saucisse sèche Bio de brebis
Saucisse poivre et ail de la Bergerie des trois Ours
Saucisse de bœuf
Chorizo du Berger de BTB (brebis)
Saucisse sèche de brebis
Saucisse sèche de brebis des Lârzes
Chorizo de brebis des Lârzes
Viande séchée de brebis des Lârzes

Magaly Jacquemettaz, 079/ 792 35 51
Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29
Alexis Maye, 079/ 675 48 46
Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Thierry Maret, 079 210 17 47
Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01
Alexis Maye, 079/ 675 48 46
Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
Thierry Maret, 079 210 17 47
Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes



Viande fraîche

Bœuf

Viande de bœuf de la Rosière
Viande de bœuf de la Ferme du Soleil
Viande de bœuf Bio de Liddes
Viande d'Hérens Bio de la Garde
Viande d'Highlands Bio de la Garde
Viande d'Hérens de Vollèges
Viande de bœuf d'Hérens Bio de la Ferme des Glariers
Viande de bœuf de la Ferme des Champs Morins

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49
Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21
Patrick Métroz, 079/ 607 72 18
Patrick Métroz, 079/ 607 72 18
Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Cédric Terrettaz / Ferme des Champs Morins, 079 / 379 86 48

Veau

Viande de veau fraîche de la Ferme du Soleil
Viande de veau Bio de la Ferme des Glariers
Saucisse de veau Bio de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Agneau

Viande d'agneaux Bio de Liddes
Merguez Bio de Liddes
Viande d'agneaux Bio de la Garde
Viande d'agneaux d'alpage du Val Ferret
Viande d'agneaux Bio de la Ferme des Glariers
Merguez Bio de la Ferme des Glariers
Merguez de la Bergerie des trois Ours
Viande d'agneaux de la Bergerie des trois Ours
Viande de brebis et d'agneau
Viande d'agneau des Lârzes
Merguez de brebis des Lârzes
Cippolata de brebis des Lârzes
Burger d'agneau aux herbes du Grand St-Bernard

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21
Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21
Patrick Métroz, 079/ 607 72 18
Florian Volluz, 079/ 220 39 90
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Porc

Viande de porc de la Ferme du Soleil
Viande de porc Bio de la Ferme des Glariers
Saucisse à rôtir de porc Bio de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Chèvre

Merguez de chèvre
Viande de chèvre et de cabri
Viande de chèvre et de cabri

Charlène Tamarcaz 079 / 953 15 12
Charlène Tamarcaz 079 / 953 15 12
Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes



Boissons du Grand Entremont

Eaux et boissons aromatisées

Eau naturelle de Sembrancher
Eau gazéifiée de Sembrancher
Limonade 2598 « Citron & Lime »
Eau aromatisée 2598 « Menthe & Matcha »
Eau aromatisée 2598 « Tonic »

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

Vins

Vespae, Gamay de Bovernier AOC Valais 7,5dl
Vuège, Assemblage de Vollèges Bio AOC Valais 7,5dl
Gamay de Bovernier du domaine Gérald Besse 3,75dl - 5dl - 7,5dl
Gamay de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl
Gamay de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl
Goron de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl

Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16
Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16
Domaine Gérald Besse, 027 / 722 78 81

Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83
Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83



Digestifs

Génépi de Michel Fiora
Abricotine AOP
Liqueur d'abricots Luizet d'Aristide
Eau de vie d'abricots Luizet douce d'Aristide
Djinn de Sarreyer
La Chandelle Verte de Sarreyer
La Piste Bleue de Sarreyer
L'Etoile d'Argent de Sarreyer

Michel Fiora, 079/ 347 42 30
Aristide Rebord, 079/404 70 63
Aristide Rebord, 079/404 70 63
Aristide Rebord, 079/404 70 63
Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74

Sirops

Sirop de Bovernier, abricots, cerises, pêches, prunes, poires, cassis, raisinets, josta, mûres, fraises, framboises, menthe et sureau
Sirop de Menthe
Sirop de la Bergerie des trois Ours, Menthe poivrée, de Menthe ou de Thym
Sirop de plantes Mélisse, Menthe marocaine, Thym citronné, Monarde, Fleurs de Sureau, etc.

Sophie Puipe, 079/ 316 44 68
Jardin d'Adeline et Armando, Vollèges
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36



Céréales du du Grand Entremont

Farines

Farine compète de seigle du Grand Entremont
Farine complète de blé du Grand Entremont
Farine de blé de Bruson semi-complète
Farine de blé de Bruson mi-blanche
Farine d'amidonner de Bruson semi-complète

Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11
Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Pains

Le Pain du Grand Entremont 100% local et au levain

Boulangerie Aux Croquignoles (Verbier et Sembrancher)
Boulangerie La Poste (Verbier et le Châble)
Boulangerie Michellod (Orsières, Verbier et le Châble)
Boulangerie-Tea Room La Gentiana (Champex-Lac)



Fruits et légumes du Grand Entremont

Fruits frais

Abricots Luizet de Bovernier

Aristide Rebord, 079/404 70 63

Légumes frais

Pommes-de-terre d'Orsières Bio
Carottes d'Orsières Bio
Pommes-de-terre de Vollèges

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49
Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49
Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11

Légumes au vinaigre

Jardin d'Adeline et Armando, Vollèges

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes



Douceurs du Grand Entremont

Confitures

Confiture de lait de Liddes d'Amélie

Amélie Fusay, 079/ 738 25 28

Confitures aux fruits et plantes médicinales du Grand Entremont

Caprices et délices de Flo, Florence Mazhari 027/ 783 32 72

Confiture d'abricots Luizet de Bovermier

Aristide Rebord, 079/404 70 63

Confitures d'abricots de Bovermier, de myrtilles, de fleurs de sureau, de coings, de pissenlits, de pruneau, de tomates vertes et de bourgeon de sapin du Val de Bagnes

Laurianne Vaudan, 079 662 18 82



Douceur du Grand Entremont

Meringue de Raphaël au thym citronné

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Caramel beurre salé d'Orsières ou d'Étiez

Laurianne Vaudan, 079 662 18 82

Caramel au beurre salé "Salidou", édition spéciale au beurre et la crème d'Étiez

La Crêpière, 078 891 94 82

Les caramel à la crème d'Étiez

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Tablette de chocolat noir à l'absinthe de Sarreyer

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Branche caramel & fleur de sel à la crème et au beurre de la Laiterie d'Étiez

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Chocolat à l'aspérule du Mont Chemin

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Chocolat à la verveine du Grand Entremont

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Chocolat à l'absinthe de Sarreyer

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Pralinés Caramel Beurre Salé

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pralinés Framboise et Olive

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Tablette Caramel Beurre salé

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Tablette Framboise

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pralinés Anis

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Glace Dulce de Leche

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Sorbet Abricot

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Glace Menthe Chocolat

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Sorbet Lavanda Menthe

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Glace Gentiana

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Sorbet Citron Gin

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pâte de fruits (abricot, framboise, mirabelle)

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pâte de coing ou autres fruits du dardin

Hélène Marchet, On Bouai /078 802 93 10

Biscuits sec absentio la piste Blu

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33



Œufs du Grand Entremont

Œufs de poules

Œufs de la Ferme du Soleil
Œufs de la Ferme des Biolles
Œufs de la Bergerie des trois Ours
Œufs de la Ferme des Glariers
Œufs du Jardin d'Adeline et Armando

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Milhit Youri, Liddes 079 / 758 79 85
Mauricette Fellay, Lourtier 079/ 277 72 87
Adeline Pinelli, Vollèges

Œufs de cailles

Œufs de cailles de Praz-de-Fort
Œufs de cailles du Jardin d'Adeline et Armando

E-caïe Fernand Copt, 079/ 411 74 08
Adeline Pinelli, Vollèges

Un signe de reconnaissance,
gage d'origine et de qualité



Le produit trouve son origine en montagne, dans le Grand Entremont.



Le produit contribue au maintien d'une agriculture dynamique qui perpétue le savoir-faire des paysans.



Le produit est naturel et savoureux.